

Croissants fourrés au saumon fumé

Pour 4 personnes :

4 tranches de saumon fumé (ou truite fumé)

1 pâte feuilletée

Le fromage frais de votre choix

Lait

1 œuf

4 feuilles de salade fraîche

Persil, ciboulette

1. Préchauffer le four à 180°C. Etaler la pâte feuilletée et la tartiner avec le fromage frais.
2. Découper la pâte feuilletée en 4 parts triangulaire. Déposer un morceau de saumon fumé dans chacune. Rouler les triangles sur eux-mêmes en partant du côté le plus large.
3. Disposer les croissants sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson.
4. Dans un bol, mélanger un jaune d'œuf et un peu de lait. Tartiner le mélange sur les croissants à l'aide d'un pinceau de cuisine.
5. Enfourner 20 min. En sortie de cuisson, insérer une feuille de salade, de la ciboulette et du persil ciselés dans chaque croissant.